

Clafoutis aux fraises

(recette de Karlos Arguiñano)



Ingrédients (pour 4 gourmands) :

500 g de fraises

75 g de farine

75 g de sucre

3 œufs

180 ml de lait

100 ml de crème fraîche

25 g de beurre

sucre glace ou cassonade

feuilles de menthe pour décorer

Préparation :

- Laver et équeuter les fraises, et les couper en 2.
- Les disposer dans un moule à tarte beurré et saupoudré de sucre.
- Dans un saladier mélanger les œufs, le lait, la crème, le sucre, le beurre fondu puis la farine.
- Verser sur les fraises.
- Mettre à four chaud (180°) pour 35 à 40 mn.
- Saupoudrer de sucre glace ou roux et décorer de feuilles de menthe (facultatif)

NB : On peut faire des clafoutis différents à base de fruits mûrs, comme le classique aux cerises (en gardant les noyaux car le jus détrempe l'appareil), aux abricots, à la banane, aux raisins, aux prunes ...